

**UNIT USAHA BOGA GANESHA: PRODUK MAKANAN TRADISIONAL
BALI DAN PRODUK MAKANAN INOVATIF DAN KREATIF KHAS
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

Risa Panti Ariani¹, Ni Made Suriani¹,
Nyoman Trisna Herawati², I Wayan Karyasa³, Ni Wayan Rati⁴

¹Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga-Tata Boga, FTK

²Jurusan Akutansi, FEB, ³Jurusan Pendidikan Kimi, FMIPA

⁴Jurusan PGSD, FIP, Universitas Pendidikan Ganesha, Bali

Email: rp_ariani@yahoo.co.id

Ringkasan Eksekutif

Hal yang menjadi inspirasi dari kegiatan I_bIKK Boga Ganesha adalah: (1) bersumber dari Filosofi Hindu (kearifan lokal), karena makanan sangat berpengaruh terhadap perilaku seseorang. Ada tiga jenis makanan yang mempengaruhi perilaku manusia yaitu boga Tamas, Rajas dan Satwam; (2) kesadaran masyarakat akan kebutuhan mengkonsumsi makanan sehari-hari yang berkualitas, bersih dan sehat (tanpa tambahan bahan kimia); (3) mengeksplorasi kuliner tradisional Bali yang mulai ada di tepi jaman (baliqui) dengan citarasa khas, didukung pengolahan dan penyajian makanan berkelas; (4) pemilihan bahan makanan yang berkualitas dan tersedia disekitar dengan mengutamakan bahan makanan lokal untuk membantu petani sekitar; dan (5) meningkatkan kecintaan pada produk dalam negeri melalui konsumsi makanan lokal. Produk Boga Ganesha terdiri dari (1) produk makanan tradisional Bali “Tim Tum Boga Ganesha” yang terdiri dari Nasi Moran Gading, Oong Kara, Tim Ayam Kampung, Tum be pasih, Urap Paku dan sambal bongkot (menu paket bervariasi); (2) produk makanan inovatif dan kreatif Boga Ganesha berbahan makanan lokal seperti singkong (casava), ubi jalar (ipomea), sukun (artocarpus), rumput laut dan bahan makanan lainnya. Produk jajanan yang dihasilkan seperti Chiffon Cake, Brownies Rumla (Rumput Laut), Roll Cake, Cup cake, Nugget Rumla, dll. Metode implementasi dilaksanakan terpadu dengan pembelajaran kewirausahaan produk makanan khas Boga Ganesha adalah (1) Uji coba produk makanan tradisional Bali dilakukan sebelum dimulainya usaha, sedangkan produk baru yang inovatif dan kreatif diuji coba sebelum dipasarkan. (2) Kualitas produk makanan diuji secara berkala melalui uji kualitas produk dengan metode organoleptik oleh 3 orang panelis terlatih sesuai kriteria setiap produk makanan. (3) pameran produk untuk pengenalan dan uji pasar, dan (4) penjalinan mitra usaha produksi melalui in-house training pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Anturan dan pemasok bahan makanan lokal dari Desa Pemaron. (5) pemasaran dilakukan melalui kerjasama dengan Pemda Buleleng dan BNI 46, serta promosi pada sivitas Undiksha dan instansi lainnya dengan penyebaran brosur dan Voucher Makan. Produk Boga Ganesha mendapat respon positif dari pengunjung Pameran dan ditanggapi sangat baik oleh pasar sebagai makanan khas Undiksha. Keberlanjutan produksi dilaksanakan melalui jalinan kemitraan dengan sivitas Undiksha, kantin-kantin dan pengadaan Gerai Boga Ganesha. Selain itu juga memanfaatkan peralatan di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga - Tata Boga yang berasal dari bantuan World Bank tahun 1984 yang kemudian diperbaiki/service oleh Jurusan Elektro. Kegiatan ini memberikan dampak sosial dan tumbuhnya jiwa

kewirausahaan di kalangan sivitas Undiksha, serta memberikan pembelajaran entrepreneur yang sangat berarti bagi pelaksana kegiatan ini.

Kata kunci: boga ganesha, tradisional, tim tum, inovatif dan kreatif.

Executive Summary

The inspiration of the activities IbIKK Boga Ganesha are: (1) derived from Hindu philosophy (wisdom), because the food is very influential on a person's behavior. There are three types of foods affect human behavior they are boga Tamas, Rajas and Satwam, (2) public awareness of the need to consume daily quality food, clean and healthy (without chemical additives), (3) explore the traditional Balinese culinary start at the edge of time (baliqui) with distinctive flavor, backed by classy food processing and presentation, (4) the selection and quality of food that is available priorities around the local surroundings to help local farmers, and (5) increasing the love to domestic products through consumption of local foods. Boga Ganesha Products consist of (1) the traditional Balinese food products "Tim Tum Boga Ganesha " consisting of Nasi Moran, Oong Kara, Tim Ayam Kampung, Tum be pasih, Urup Paku and sambal Bongkot (various package menu), (2) innovative and creative food products Boga Ganesha made from local food such as cassava, sweet potato (Ipomea), breadfruit (Artocarpus), seaweed and other foodstuffs. Products produced snacks such as Chiffon Cake, Brownies Rumla (Seaweed), Roll Cake, Cup cake, Nugget Rumla, etc. Implementation methods implemented integrated with learning entrepreneurship products Boga Ganesha are (1) trial of traditional Balinese food products made before the commencement of the business, while new products are innovative and creative tested prior to be sold. (2) The quality of food products tested regularly by testing the quality of the product with organoleptic method by 3 trained panelists according to the criteria of any food product. (3) introduction and exhibition of products to test the market, and (4) interlacing production business partners through in-house training at the local Women Farmer Groups (KWT) Village Anturan and suppliers of local food from the village Pamaron. (5) marketing is done in cooperation with the Government of Buleleng and BNI 46, as well as the promotion of the civitas Undiksha and other agencies with the distribution of brochures and Launch Voucher. Boga Ganesha products gets a positive response from visitors and Exhibition responded very well by the market as a typical food Undiksha. Sustainability of production is carried out through a partnership with the civitas Undiksha, canteens and procurement front Boga Ganesha. In addition, use of equipment in the Department of Home Economic Education which came from the World Bank in 1984 and then repaired / service by the Department of Electrical. These activities provide social impact and growth of entrepreneurial spirit among the civitas Undiksha, as well as provide learning entrepreneur crucial to implementing these activities.

Keywords: boga ganesha, traditional, tim tum, innovative and creative.

A. PENDAHULUAN

Saat ini, penyelenggaraan pendidikan kewirausahaan yang sistemik dan terpadu untuk menumbuhkan budaya enterpreneur dikalangan masyarakat kampus belum optimal. Pendidikan entrepreneur masih diselenggarakan secara parsial untuk jurusan-jurusan tertentu atau program-program tertentu tanpa keberlanjutan yang jelas. Produk akademik dosen seperti hasil penelitian, masih banyak yang belum siap diaplikasikan baik di industri terkait (DUDI) maupun di masyarakat pengguna. Hal ini mengakibatkan potensi akademik yang ada dengan keunggulan produk tersebut belum dapat dikelola secara optimal untuk menghasilkan peluang-peluang bisnis. Pengembangan unit usaha untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan kampus menjadi permasalahan mendasar yang perlu dipecahkan dalam penyiapan otonomi perguruan tinggi di Undiksha. Salah satu kegiatan yang diupayakan menjadi pemicu terwujudnya budaya wirausaha di kalangan akademis adalah Program IPTEKS bagi Inovasi dan Kreativitas Kampus (I_bIKK). I_bIKK Boga Ganesha merupakan salah satu inisiasi untuk menumbuh kembangkan budaya entrepreneur ship di kalangan sivitas kampus Undiksha.

Makanan merupakan kebutuhan manusia yang harus dipenuhi setiap hari, sehingga peluang bisnis pada usaha makanan sangatlah besar. Arus globalisasi yang didukung oleh kemajuan teknologi informasi menyebabkan banyak produk-produk kuliner dengan cepat dikenal dan disukai pasar global. Saat ini kegandrungan

orang-orang terhadap makanan yang sehat, kaya nutrisi dan organik serta *back to nature* seiring dengan kesadaran global terhadap lingkungan terus berkembang sehingga produk-produk kuliner tradisional ikut terbawa trend. Setidaknya ada empat TV nasional yang hampir tiap minggu memberitakan wisata kuliner Nusantara. Trend lainnya adalah berkembangnya wisata spiritual yang gandrung mencari makna spiritualitas dari setiap apa yang mereka lihat, raba dan bahkan makan.

Filosofi Hindu sebagai kearifan lokal Bali sangat berpengaruh terhadap makanan tradisional Bali. Dalam berbagai pustaka kuno (*Lontar Caruban* dan *Lontar-lontar* lainnya) disebutkan bahwa ada tiga jenis makanan yang mempengaruhi perilaku manusia yaitu boga *Tamas*, *Rajas* dan *Satwam*. Boga *Tamas* akan memberikan pengaruh perilaku malas, bodoh, memberi kenikmatan dan susah diatur. Boga *Rajas* memberi pengaruh pada perilaku, agresif, semangat, ingin atau haus kekuasaan, dan perilaku-perilaku seperti raja. Sedangkan makanan yang dikonsumsi oleh *Ganesha*, merupakan makanan yang mampu mendukung tingkah laku positif seperti menenangkan dan tergolong ke dalam Boga *Satwam*. Boga *Ganesha* merupakan makanan yang dikonsumsi oleh *Ganesha*, ini memiliki prasyarat seperti (1) tidak boleh digoreng (sedikit minyak), (2) tidak boleh menggunakan daging dari hewan berkaki empat; (3) berbasis susu (dalam hidangan diganti dengan santan), (4) berbasis nabati (buah-buahan dan sayuran) yang tidak berbau menyengat

seperti durian, dan (5) bahan makanan yang berwarna alami (kuning).

Berdasarkan filosofi *Boga Ganesha* dan makanan yang disukai *Dewa Ganesha*, maka Universitas Pendidikan Ganesha mengeksplorasi kuliner berbasis masakan tradisional Bali yang mulai ada di tepi jaman (baliqui) untuk dicitrakan menjadi kuliner global yang menyehatkan dan mampu membangun dan mendidik karakter luhur. Keunikan produk boga yang akan dipaparkan adalah inovasi dan kreasi kampus yang di *branding* dengan nama **Boga Ganesha**, kuliner tradisional yang hampir punah (Baliqui) yang dicitrakan sebagai kuliner menyehatkan dan mendidik karakter, dengan sentuhan teknologi pangan modern.

Boga Ganesha sangat cocok untuk semua orang termasuk anak-anak, para remaja, orang dewasa dan bahkan para lanjut usia. Boga Ganesha sangat bersesuaian dengan apa yang ditulis dalam buku *die Einstein-Diät* oleh Dr. Arthur Winter dan Ruth Winter: *Du bist, was Du ißt*, yang dapat diartikan secara harfiah bahwa diri anda adalah apa yang anda makan. Secara ilmiah ada keterkaitan antara apa yang dimakan dengan kesehatan jiwa dan kecerdasan. Buku ini memuat nutrisi yang tepat untuk peningkatan daya kerja otak dan intelegensi. Salah satu contoh, produk olahan kacang-kacangan (polong-polongan) seperti kedelai dan koro tergolong salah satu bahan makanan yang paling bagus untuk peningkatan kesehatan intelektual (*Geist*), akal (*Verstand*) dan semangat dan sikap (*Gesinnung*), karena kandungan protein, besi, kalsium, magnesium, senk dan

mangan. Magnesium yang banyak terdapat pada produk olahan kacang-kacangan, mempunyai kasiat sebagai anti stress, menurunkan nervositas dan mengurangi depresi.

B. SUMBER INSPIRASI

Sumber inspirasi dari kegiatan ini adalah hasil penelitian dan kajian mengenai makanan tradisional Bali di Universitas Pendidikan Ganesha menghasilkan sebuah inovasi dan kreatifitas mengenai kuliner unik yang merupakan peluang bisnis. Makanan tradisional Bali adalah makanan yang dikonsumsi masyarakat golongan/etnik di wilayah Bali, diolah dari resep yang dikenal masyarakat, bahan-bahannya diperoleh dari daerah setempat dan memiliki rasa yang disukai masyarakat setempat. (Risa,dkk., 1994). Makanan tradisional sebagai makanan kebanggaan bangsa seharusnya masih tetap menjadi unggulan meskipun telah masuk investor untuk berbagai makanan siap saji dengan modal besar dari berbagai negara, seperti pizza, fried chicken, spaghetti, mie, donat, roti dsb. Selain itu, masyarakat juga menyadari makanan yang berisiko terhadap kesehatan sehingga perlu dicari makanan tradisional yang nikmat dan sehat.

Hal ini diyakini akan mempercepat *branding* Boga Ganesha. Hal lain yang mendukung *branding* Boga Ganesha adalah gerakan nasional pendidikan karakter. Boga Ganesha tidak saja bisa menjadi media pendidikan karakter dengan simbolisasi-simbolisasi dalam menu makanan tetapi juga menu makanan yang disajikan Boga Ganesha diyakini dapat membantu

membangun karakter, seperti yang telah ditulis dalam buku *die Einstein-Diät* tersebut. Dalam Orasi Ilmiah Dies Natalis V Undiksha, Nazrina (2011) menyampaikan bahwa makanan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari upacara keagamaan dan kehidupan sehari-hari masyarakat Bali mempengaruhi karakter masyarakat Bali. Dengan demikian, makanan yang dimakan setiap hari oleh seseorang akan memberi pengaruh positif ataupun negatif terhadap tingkah laku orang tersebut.

Saat ini dalam hampir setiap acara penting di Universitas Pendidikan Ganesha (Undiksha) Singaraja seperti wisuda, dies natalis, orientasi mahasiswa baru, temu alumni dan berbagai acara-acara akademik memerlukan makanan dan jajanan sebagai sarana sosialisasi. Di lain pihak, pengembangan unit usaha untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan kampus telah disadari oleh sivitas Undiksha sebagai permasalahan mendasar yang perlu segera dipecahkan dalam penyiapan otonomi perguruan tinggi di Undiksha. Dengan demikian, pendirian unit usaha yang merupakan hasil inovasi dan kreatifitas kampus untuk memproduksi produk kuliner adalah sumber inspirasi utama dari kegiatan ini, terlebih-lebih ada peluang bahwa kota Singaraja dan bahkan Kabupaten Buleleng mulai kehilangan makanan khas yang mewakili wilayah ini.

C. METODE

Kegiatan ini menggunakan metode implementasi IPTEKS khususnya penerapan hasil penelitian

tentang Seni Kuliner Bali¹, karena banyak makanan tradisional yang sudah tersingkirkan (baliqui). Hasil penelitian Hibah Bersaing tentang kuliner inovatif dan kreatif juga memberikan spesifikasi produk inovatif dan kreatif untuk usaha jasa boga kampus dengan produk berupa “*Boga Ganesha*” sesuai syarat-syarat makanan sehat. Ciri-ciri produk makanan “*Boga Ganesha*” merupakan makanan yang dapat memberikan kesehatan fisik dan secara psikologis memiliki nilai-nilai filosofi yang memberi pengaruh positif, sebagai berikut

1. proses pengolahan yang sehat dengan sedikit menggunakan minyak, tetapi menggunakan cara memasak direbus, dikukus, ditim, dipanggang (bahan makanan tidak langsung mengenai api disebut *ditambus*: Bali), dioven.
2. menggunakan bahan makanan nabati dan hewani tradisional yang berkualitas dan merupakan hasil bumi lokal (tidak menggunakan daging dari hewan berkaki empat dan berbasis buah-buahan dan sayuran)
3. menggunakan bumbu yang cukup sehingga tidak memerlukan penyedap rasa dan menggunakan santan (makanan berbasis susu).
4. menggunakan pemakaian bahan tambahan alami (seperti bahan pewarna alami dari daun pandan, atau kunyit), produk ini menonjolkan warna kuning dan warna-warna alami.
5. tempat usaha yang sesuai dengan syarat-syarat higiene sanitasi makanan, lembaga menyiapkan

tempat usaha untuk produk I_b-IKK ini didalam lingkungan kampus.

6. tampilan makanan yang khas tradisional, maksudnya produk makanan dikemas atau disajikan menjadi makanan sehat dan mampu menyesuaikan menjadi makanan baru dengan penampilan menarik, tetapi khas tetap berselera tradisional.
7. Makanan pokok *Nasi Kuning Ganesha* dan *Nasi Moran Kuning* dibungkus dengan daun pisang.

Metode implementasi IPTEKS ini dipadukan dengan metode belajar kewirausahaan. Pembelajaran kewirausahaan ini pada hakekatnya mempraktekkan prinsip-prinsip entrepreneurship dalam mengelola produk Boga Ganesha sebagai makanan khas Undiksha. Kegiatan ini diyakini oleh penulis sebagai sebuah model pengembangan kewirausahaan kuliner

2.

tradisional yang inovatif dan kreatif, dimana peluang diciptakan dengan menghasilkan produk yang unik yaitu makanan tradisional yang tersingkirkan (baliqui) dan belum ada disajikan secara modern dan permintaannya juga belum ada. Jadi, pasar dikreasi dari penciptaan produk ini. Hasilnya adalah produk inovatif dan kreatif yang kompetitif dan menciptakan pasar. Output dari metode ini adalah pasar yang prospektif dari produk yang kreatif.

D. KARYA UTAMA

Produk makanan *Boga Ganesha* yang akan dibuat dalam I_b-IKK ini, diuraikan sebagai berikut:

1. Produk makanan tradisional Bali “Tim Tum Boga Ganesha” yang terdiri dari Nasi Moran Gading, Oong Kara, Tim Ayam Kampung, Tum bungkil, Plecing Gonde, sate lantuan, sambal bongkot dan Jukut Ares. (menu paket bervariasi)



Gambar 1. Bentuk Paket “Tim Tum Boga Ganesha”

- a. Produk makanan pembuka adalah *Oong Kara* merupakan makanan pembangkit selera makan (sejenis salad) yang dibuat dari jamur bulan

dan kacang kara yang direbus, diatur dipiring/*ingke* kecil, kemudian diberi santan kental berbumbu sebagai *dressing*. Selain itu jukut Ares adalah sayuran berkuah sebagai makanan

- pembuka, yang dibuat dari irisan batang pisang diberi kaldu berbumbu (sejenis *Soup*)
- b. Produk makanan pokok *Nasi Gading* dibuat dari bahan makanan beras yang dimasak dengan menggunakan santan dan kunyit, kemudian dikukus sampai matang. Penyajiannya memiliki kekhasan dengan dibungkus daun Pisang saat nasi masih panas, sehingga terasa gurih, wangi dan nasi berwarna kuning. Sedangkan *Nasi Moran Gading* merupakan *Nasi Tulen* yang dimasak dengan campuran cincangan singkong kuning (ketela pohon) atau ubi jalar kuning atau jagung kuning, kemudian dikukus. Penyajiannya dibungkus dengan daun pisang.
- c. Produk Lauk pauk terdiri dari *Tim Tum Siap* yaitu potongan ayam kampung yang diberi bumbu *basa genap*, dimasak hingga bumbu meresap dengan sedikit berkuah. Sate lagoon adalah sate ikan dan kelapa parut yang dililitkan pada tusuk sate dan dibakar.
- d. Produk Sayur adalah *Plecing Gonde* dibuat dari sayuran *gonde* seperti kangkung muda (*baby*) yang direbus, kemudian dicampur bumbu *plecing*, juga dilengkapi dengan sambal bongkot.
- e. Produk minuman pembuka adalah *loloh*, ini merupakan minuman tradisional yang dibuat dari sari daun-daunan, *loloh tibah* dibuat dari buah mengkudu yang diperas, diambil airnya diberi gula merah, garam dan sedikit cabe. Sedangkan *loloh kayu manis* dibuat dari daun katuk yang dihaluskan diberi gula pasir, garam dan asam/perasan jeruk nipis.
3. Produk makanan inovatif dan kreatif Boga Ganesha berbahan makanan lokal seperti singkong (*casava*), ubi jalar (*ipomea*), sukun (*artocarpus*), rumput laut dan bahan makanan lainnya. Produk jajanan yang dihasilkan seperti Chiffon Cake, Brownies Rumla (Rumput Laut), Roll Cake, Cup cake, Nugget Rumla, kue kering dll.



Gambar 2. Produk makanan inovatif dan kreatif Boga Ganesha

E. ULASAN KARYA

Produk makanan Boga Ganesha merupakan salah satu produk unggulan dalam program kewirausahaan kampus ini terbuat dari berbagai bahan makanan lokal yang tersedia dilingkungan petani, nelayan dan pasar tradisional dengan kriteria

- (1) Bahan makanan dari pasar tradisional disortir berdasarkan kualitas bahan dan ukurannya oleh tim IBIKK setiap hari, agar terjaga kualitas produk yang dihasilkan.
- (2) Kualitas tepung casava dan produknya diuji secara organoleptik oleh tim IBIKK di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Undiksha.
- (3) Bahan makanan tambahan tidak diuji karena dibeli adalah bahan makanan yang ber-SNI.

Hasil uji kualitas produk dilakukan setelah diperoleh resep baku berdasarkan uji coba yang berulang-ulang sampai memenuhi kriteria produk (kualitas produk maksimal). Langkah-langkah menjaga kualitas produk sebagai berikut:

- (1) Kualitas produk makanan diuji secara berkala melalui uji kualitas produk.
- (2) Uji kualitas produk dilakukan dengan cara organoleptik oleh 3 orang panelis terlatih sesuai dengan kriteria produk makanan. (Lembar Uji kualitas setiap produk berbeda-beda).
- (3) Produk jasa yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen lokal: dengan kunjungan tamu sebanyak 15-20 orang/hari

- (4) Hasil uji kualitas rasa, bentuk dan penyajian sesuai standar kualitas makanan tradisional Bali dengan harga terjangkau/sesuai pasaran.
- (5) Produk makanan setiap hari dikontrol kualitasnya secara random, oleh tim IBIKK.

Sampai saat ini pasar terbesar produk utama berupa produk makanan utama masih lokal yaitu sivitas kampus di Undiksha Singaraja, meskipun sudah ada pemasaran produk di BNI 46, Pemda Kabupaten Buleleng, dan masyarakat umum. Konsumen untuk produk utama makanan “Tim Tum Boga Ganesha” adalah pegawai instansi dan masyarakat umum, juga mahasiswa (disiapkan menu paket murah). Konsumen untuk jajanan inovatif dan kreatif dapat digunakan untuk sarana sembahyang/upacara keagamaan dan kegiatan khusus seperti: rapat, seminar, perkawinan dan tamu/relasi Undiksha.

Lokasi Boga Ganesha merupakan jalur utama kota Singaraja (di seberang jalan dengan Rektorat Undiksha). Jalur ini sangat strategis untuk pemasaran produk, karena brand produk Boga Ganesha hanya ada di Singaraja. Produk makanan ini sehat karena menggunakan bahan makanan berkualitas dengan pengolahan yang higienis. Selain itu menggunakan bahan makanan lokal, tapi dengan cita rasa tradisional Bali.

Promosi dilakukan dengan penyebaran brosur, banner dan voucher makan. Selain itu untuk event pameran dan wisuda, makanan Boga Ganesha juga telah dipromosikan diantaranya adalah (1) Pameran Pembangunan

Pemerintah Daerah Kabupaten Buleleng di Lapangan Bhuwana Patra selama 14 hari mulai dari tanggal 12 sampai dengan 25 Agustus 2012. (2) Kegiatan School Vaganza BNI 46 selama 2 hari

mulai tanggal 1 sampai dengan 2 September 2012. (3) Promosi produk pada acara wisuda Undiksha selama 2 hari mulai tanggal 28 sampai dengan 29 September 2012.



Gambar 3. Pameran Produk IbiKK Boga Ganesha

F. KESIMPULAN

Produk makanan Boga Ganesha telah mendapatkan apresiasi yang cukup tinggi dari sivitas Undiksha khususnya dan konsumen pada umumnya sebagai satu-satunya produk makanan khas Undiksha pada acara akademik dan non akademik yang diselenggarakan Undiksha atau stakeholder lainnya. Pengembangan variasi produk makanan berbasis kuliner tradisional perlu dikembangkan tidak saja menjadi makanan khas Undiksha tetapi juga menjadi kuliner khas Kota Singaraja dan kabupaten Buleleng. Oleh karena itu,

Unit Usaha Kreatif dan Inovatif Boga Ganesha layak untuk dikembangkan menjadi salah satu unit usaha kampus untuk mendukung budaya *entrepreneur* di Undiksha dalam rangka menyiapkan otonomi perguruan tinggi.

Peluang bisnis yang diperoleh melalui produk-produk Boga Ganesha sbb:

- (1) Berdasarkan Filosofi Hindu (kearifan lokal), makanan sangat berpengaruh terhadap perilaku seseorang. Ada tiga jenis makanan yang mempengaruhi perilaku manusia yaitu boga *Tamas*, *Rajas* dan *Satwam*.

- (2) Konsumen semakin menyadari akan kebutuhan mengkonsumsi makanan sehari-hari yang berkualitas, bersih dan sehat (tanpa tambahan bahan kimia)
- (3) Mengeksplorasi kuliner berbasis masakan tradisional Bali yang mulai ada di tepi jaman dengan citarasa khas tradisional, didukung penyajian makanan berkelas tetap menjadi unggulan meskipun banyak tersedia makanan siap saji.
- (4) Boga Ganesha dihasilkan dari pemilihan bahan makanan yang berkualitas dan tersedia disekitar dengan mengutamakan bahan makanan lokal untuk membantu petani sekitar
- (5) Meningkatkan kecintaan pada negeri dengan mengkonsumsi produk-produk makanan lokal.

G. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Program IBIKK Boga Ganesha ini memiliki dampak yang bermanfaat bagi masyarakat dilingkungan, antara lain bagi

1. Pemasok bahan makanan utama adalah petani dan nelayan yang berdomisili di Desa Pemaron, Kecamatan Kota Singaraja. Petani dan nelayan ini berjualan di Pasar Tradisional Banyuasri, Singaraja.
2. Pemasok bahan makanan casava dan produknya adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Anturan yang dikoordinir oleh Ni Luh Lenny dari Desa Anturan Kecamatan Kota Singaraja. KWT desa Anturan

diberi pelatihan dan pendampingan, serta dipinjamkan peralatan penepung untuk dapat memproduksi tepung singkong, tepung ubi ungu, tepung sukun dan berbagai tepung dari bahan makanan lokal.

3. Bagi sivitas dan konsumen program ini menyediakan makanan tradisional yang sehat, memiliki inovatif dan kreatif dari produk-produk Boga Ganesha.

Manfaat lain dari kegiatan ini diantaranya adalah meningkatnya permintaan pasar sehingga berdampak pada penambahan nilai dari produk boga ganesha dan diharapkan dapat memberi pekerjaan paling tidak bagi 2 pekerja dan 4 orang mahasiswa. Banyaknya pesanan makanan dan jajanan pada kegiatan dilingkungan Undiksha belum mampu terpenuhi semua, sehingga promosi, kualitas produk dan harga yang bersaing dapat meningkatkan kepercayaan pasar untuk menggunakan produk makanan Boga Ganesha.

Usaha makanan kreatif Boga Ganesha akan berdampak positif pada pembelajaran kewirausahaan di kalangan akademisi kampus Undiksha. Hal ini akan menjadi pemicu untuk meningkatkan kualitas produk-produk akademik sebagai produk-produk yang siap dipasarkan sehingga spirit kewirausahaan di Undiksha dapat tumbuh dengan subur.

Berdasarkan uraian di atas, program IBIKK Boga Ganesha yang menyediakan makanan tradisional yang berkarakter dapat memberi manfaat dan

dampak ekonomi, sosial budaya dan spirit kewirausahaan. Hal ini diharapkan dapat memacu tumbuhnya budaya *enterpreneur* di Undiksha.

H. DAFTAR PUSTAKA

- Any S. Sumitro. (2006). *Strategi Bisnis Makanan Tradisional*. Yogyakarta: Pilar Media.
- Green Trust Magazine (Majalah Petani). (2010). *Artikel Pertanian dalam Berita: Kita harus Peduli terhadap Ketahanan Pangan*, Volume 02 Juni – Agustus 2010 ISSN 0216-7883, DGIS – Belanda.
- Suprpti, M L. (2006). *Teknologi Tepat Guna: Tepung Kasava Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- . (2007). *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Marsiti, CIR. (2005). *Hidangan Bali*. Diktat Kuliah Jurusan PKK-Tata Boga, IKIP Negeri Singaraja
- Nanik, MA. (2010). *Pawon Bali: 60 Resep Masakan Khas Bali Pilihan*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Risa, PA dkk. (1994). *Studi Kelayakan Seni Kuliner Bali mengenai Hidangan-hidangan Tradisional di Propinsi Bali*, Laporan Penelitian Ditbinlitabmas, STKIP Negeri Singaraja.
- Risa, PA dkk. (2011). *Pengembangan Media Pembelajaran berdasarkan Hasil Penelitian Boga sbg usaha peningkatan mutu pangan*, Laporan Penelitian Hibah Bersaing Dirjen Dikti, Undiksha, Singaraja.

- . (2011). *Pengawetan Makanan Diktat Kuliah*. Program Studi Tata Boga. Singaraja, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Risa, PA., Marsiti, CIR. (2007). *Modul “Pelatihan Ketrampilan Boga”*. Singaraja. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Surayin, IA. (2007). *Masakan Bali*. Surabaya: Paramita.

I. PERSANTUNAN

Ucapan terima kasih dan penghargaan diberikan kepada DP2M Dikti atas dana Program IBIKK Boga Ganesha tahun 2012. Penghargaan juga diberikan kepada Rektor Undiksha yang telah memberikan dana pendampingan dan memfasilitasi Pameran Produk IBIKK Undiksha. Ucapan terima kasih atas dukungan Lembaga Pengabdian Masyarakat Undiksha pada semua kegiatan IBIKK Boga Ganesha yang sudah berjalan dengan baik. Terima kasih atas kesempatan yang diberikan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten Buleleng dan Staf BNI 46 untuk mengikuti Pameran. Penghargaan juga disampaikan kepada Kelompok Wanita Tani Desa Anturan yang mendukung tersedianya bahan baku dan atas kerjasama dalam memproduksi makanan. Dan mahasiswa bimbingan skripsi penulis yaitu I Kadek Aristya Dewi dan Ni Luh Juniasih atas usaha keras menyelesaikan penelitian berkaitan dengan produk Boga Ganesha.